

thermaline S90

**ELECTRIC FRY TOP, GRILL/GRIFFLE
PLAQUE CHAUFFANTE, PLAQUE GRIL ET GRIDDLE, ÉLECTRIQUE**

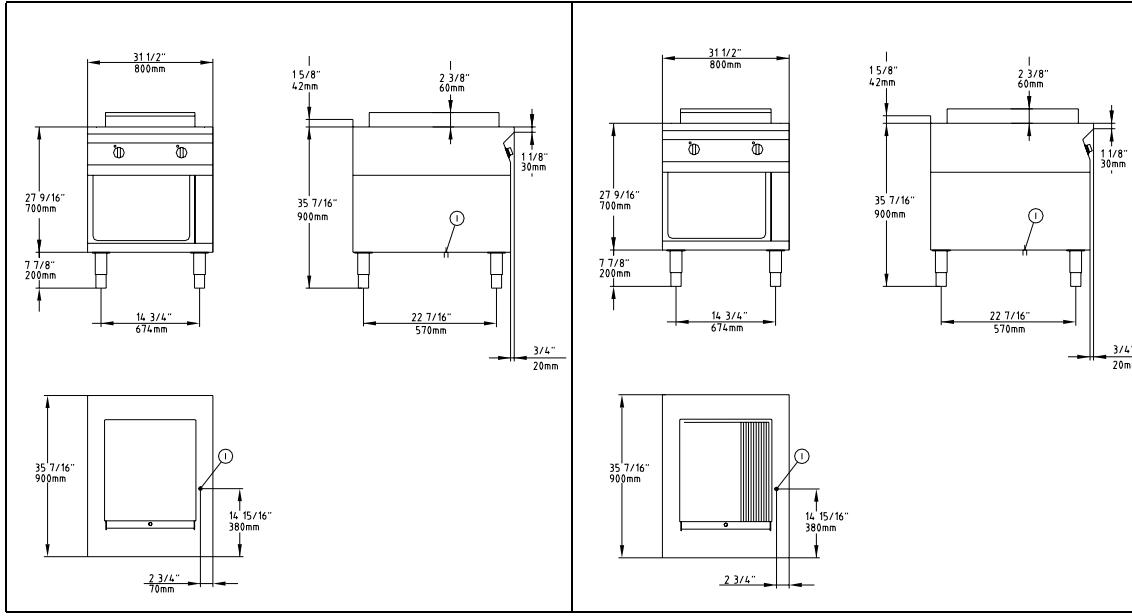


US
FR

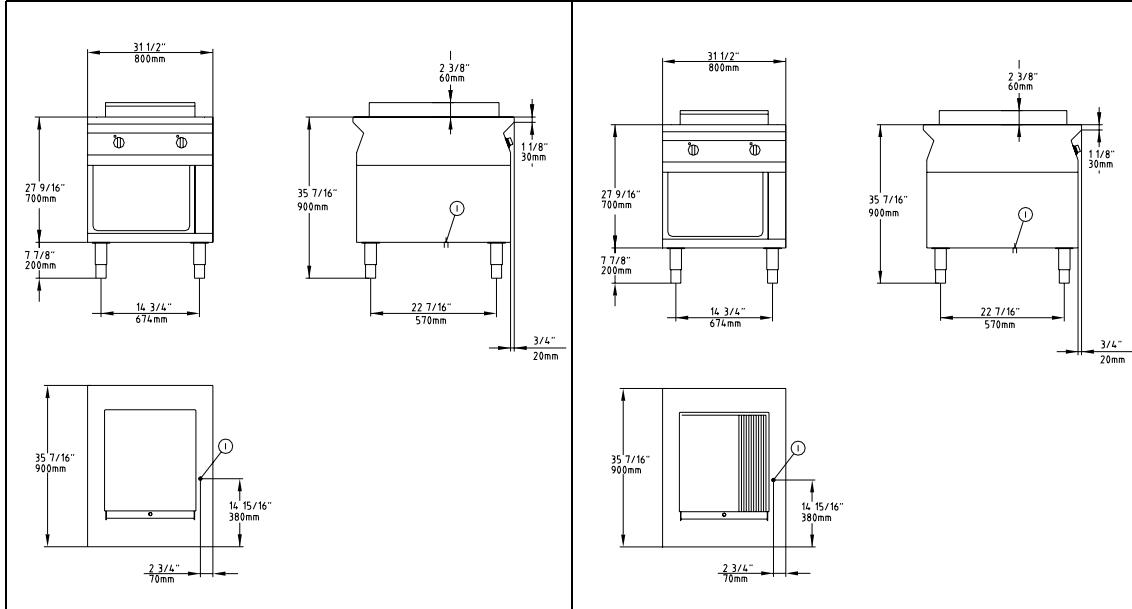
**INSTALLATION- AND OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'EMPLOI**

page 3
page 11

Doc. 62.9676.01_UL
Edition 1
01.2006



Against wall - contre une paroi



Free standing - isolé

Connections - Raccordement

① Electricity - Electricité

Fig.1 INSTALLATION DRAWINGS - PLANS D'INSTALLATION

CONTENTS

I. GENERAL INFORMATION	3
II. INSTALLATION INSTRUCTIONS	4
III. OPERATING INSTRUCTIONS	8

SOMMAIRE

IV. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES	11
V. INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION	12
VI. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT	16

I. GENERAL INFORMATION

1. INSTRUCTIONS FOR SAFETY AND USE

1.1 INSTALLATION AND INITIAL OPERATION

- ▲ The installation, adjustment and initial operation of the appliance must be properly carried out in accordance with the manufacturer's instructions and may only be done by an authorised specialist.
- ▲ Installations for the supply of electricity must be carried out by qualified installers in accordance with the specific national and local regulations. They bear the responsibility.
- ▲ The appliance must not be placed in operation until the user has become familiar with its operation. The operating instructions and the related safety precautions must be followed precisely. Follow strictly the attention and warning label indications on the appliances.



1.2 OWNER'S OBLIGATIONS

- ▲ The manager is responsible for ensuring that all components relevant for safety are in perfect working order at all times. The operating condition of these components must be examined by an authorized technician at least once a year and any defects remedied if required.
- ▲ The operator of this appliance is responsible for total observation of the national regulations concerning operating safety.
- ▲ Remain the manual for future reference.



1.3 USE AS PRESCRIBED

- ▲ Closed containers (jars, cans, bottles, tubes, etc.) must not be heated owing to the danger of bursting and injuries.



1.4 SAFETY-CONSCIOUS WORKING

- ▲ Touching the hot plates can cause burns.
- ▲ Spraying the appliance or its parts with a **high-pressure cleaning device** may cause malfunctions and is not to be done.
- ▲ When putting oil, fat, water or ingredients in the preheated hot frying pan, they may spit. - **Danger of burning!**
- ▲ Filling quantity and temperature must be selected as appropriate. At high temperatures (above 100°C) too much liquid in the trough can lead to boiling over and spitting. - **Danger of burning!**
- ▲ Overheated oil can ignite spontaneously. Never use water to extinguish burning oil, but smother the flames with the lid or a damp cloth.
- ▲ For appliances with a downpipe, the hose should lead into a drain opening which is covered by a grating such that it cannot be kicked or tipped, or a drain gutter should run underneath the appliance.
- ▲ Devices on wheels set up in block configuration must be checked before each start-up whether the potential equalization is connected with the neighbour equipment. The connection may be done only by authorized technical personnel.
- ▲ Appliances on wheels must be fastened to the building.



1.5 AFTER-SALES SERVICE AND REPAIR

- ▲ In the event of a permanent fault which interferes with operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
- ▲ To perform maintenance and repairs contact the factory, the factory representative or a local service company.
- ▲ Repair, maintenance work and other adjustments are only to be carried out by an authorized specialist. The valid local and national regulations must be observed. This applies especially to safety and control elements. Parts requiring replacement are only to be replaced by original spare parts. A service contract is recommended.
- ▲ Cleaning and maintenance must be done only when the heating surfaces are cold. Do not use inflammable liquids to clean the appliance.
- ▲ **An obligatory service check is required annually.**



2. TECHNICAL DATA

PNC Appliances	Appliance type	Voltage	Width Depth Height		Cooking surface	Power in kW
			V	inch	mm	
9CHG584114	WHDURFOOOO	208				11.4
9CHG584115	WHXURFOOOO	240				13.2
9CHG584116	WHWUSFOOOO	208				11.4
9CHG584117	WHXUSFOOOO	240	31.5	800	29.4" x 25.6"	13.2
9CHG584118	WHWURAOOOO	208	35.4	900	748 x 649 mm	11.4
9CHG584119	WHXURAOOOO	240	35.4	900		13.2
9CHG584120	WHWUSAOOOO	208				11.4
9CHG584121	WHXUSAOOOO	240				13.2

3. PACKAGING

All the packaging materials used are environmentally friendly. They may be burnt at an incineration plant or sent for recycling.

4. TESTS / CERTIFICATES

All electrical appliances are UL 197 tested. The appliance noise level is negligibly low. The statutory guidelines are met; the noise level is less than 70 dB (A).

5. SPECIFICATION PLATE

The specification plate (E) is located in each case inside and outside on the right of the operator panel (C) (Page 5 Fig. 5).

The serial number is marked on the type plate. The 8 digits give the following information:

Y last digit of the year of production

WW week of production

XXXXX running number

II . INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. INSTALLATION

The appliance is designed for connection to fixed lines. The appliances are suitable for setting up as single appliances or as a group of appliances. They can be set up freely in the room, side by side, at the side and/or at the back against a wall.

Gaps between two appliances or appliance and sidewall should be filled with a FDA approved silicone such as Samco RTV103.

1.1 DISTANCES

If an appliance is set up next to or against temperature-sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 6" (15 mm) should be maintained or some form of heat insulation fitted.

The walls must be made up of non-combustible material like tiles or steel.

1.2 HEIGHT ADJUSTMENT

Appliance on feet: Alignment is carried out by screwing the lower foot parts in or out.

Appliance on steel plinth: Irregularities or differences in height can be equalized by inserting one or several strips of chrome nickel steel.

Appliance on feet.

⇒ Turn the lower part of the feed to adjust the appliance high. The feet are adjustable from 4" to 8" (100 to 200 mm). A high of 8" (200 mm) can be recommended and results in an appliance high of 35,4" (900 mm).

Note:

Adjustment of the legs shall provide an unobstructed clearance of minimal 6" (150 mm) and maximal 8" (200 mm) beneath the unit due to sanitary and stability aspects.

The lower part of the foot must not be unscrewed too far. The exposure of threads is prohibited.

1.3 ASSEMBLING TWO APPLIANCES

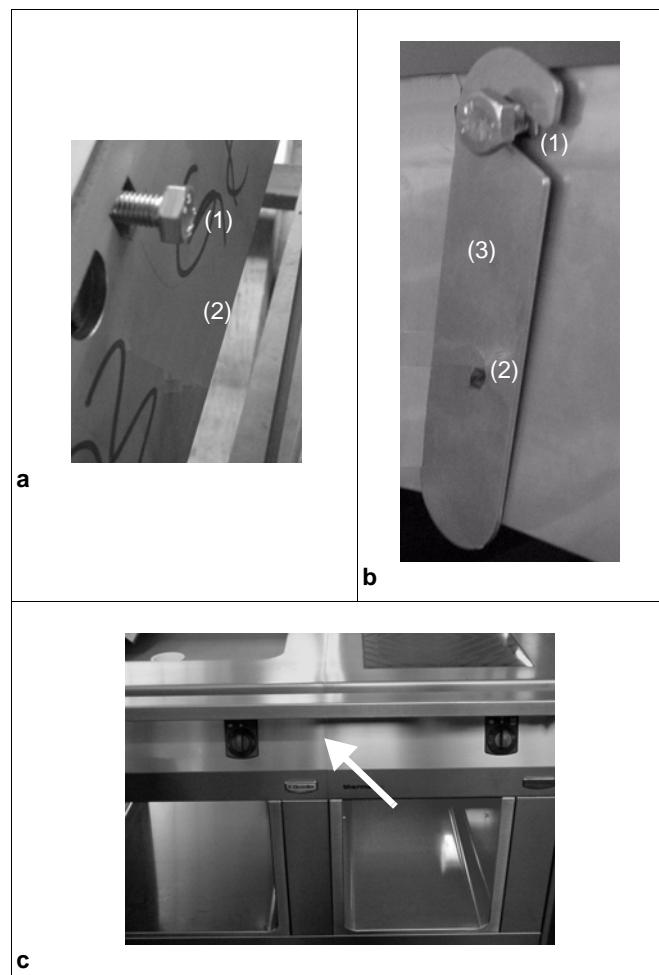


Fig.1 Lateral connection

The assembly kit contains three of each of the following:

caged nuts (1 / Fig.1) pre-assembled on the right-hand side of the appliance, hexagonal screws M8x25 (1 / Fig.1), bolts with retaining rings (2 / Fig.1) and mounting links (3 / Fig.1)

- ⇒ Remove the control panels from both appliances as in 2.2
- ⇒ Remove the front panels from both appliances as in 2.1
- ⇒ Insert the bolts with the retaining rings (2 / Fig.1) from outside into the guide in the right-hand connecting plate.
- ⇒ Keeping the screw (3 / Fig.1) loose, turn it until it is approximately 5 mm deep in the caged nut.

Positioning the appliances:

- ⇒ Place the appliances next to one other.
- ⇒ Align for position and height.

Connect the appliances:

- ⇒ Push the appliances together so that the bolts (1 / Fig.1) engage in the guides of the appliance to be attached.
- ⇒ Fit the mounting link (3 / Fig.1) into the inside of the second appliance's left connecting plate.
- ⇒ Tighten the screws.

Note

If required, the caged nuts can also be fitted on the other side of the appliance.

The connection of two appliances (Fig 1c, arrow) must correspond to the hygienic regulations respective the standard NSF/ANSI 4. All resulting joints and seams in a splash zone shall be sealed and smooth.

1.4 SIDEWALL (D)

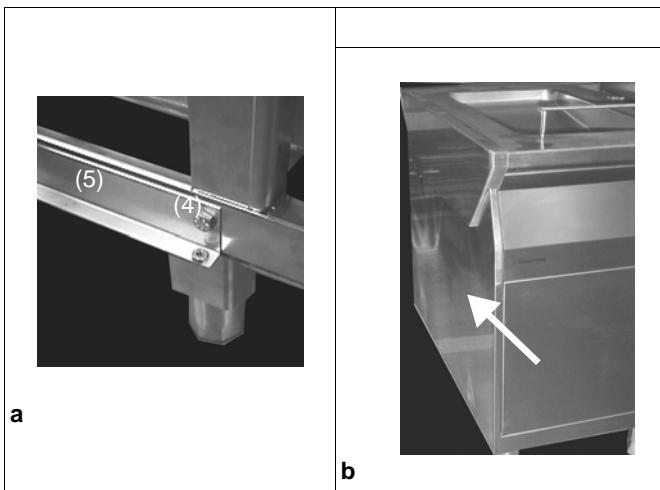


Fig.2 Assemblage of sidewall

The assembly kit contains two of each of the following:
hexagonal screws M8x25 (1 / Fig.1), bolts with retaining rings (2 / Fig.1), mounting links (3 / Fig.1), hexagonal screws M8x16 with serrated washers and hexagonal nuts M8, hexagonal screws M5 with serrated washers (4 / Fig.2)
and a fastening angle (5 / Fig.2).

- ⇒ Insert the bolts with the retaining rings (2 / Fig.1a) from outside into the guide in the sidewall.
- ⇒ Keeping the screw (1 / Fig.1a) loose, turn it until it is approximately 5 mm deep in the pre-assembled caged nuts in the sidewall.
- ⇒ Attach the fastening angle (5 / Fig.2b) to the bottom of the frame using the screws, serrated washers and nuts.
(4 / Fig.2).
- ⇒ Position the sidewall and screw it on from below using two hexagonal screws and the serrated washers.
- ⇒ Fit the mounting link (3 / Fig.1b) into the inside of the appliance's connecting plate.
- ⇒ Align the sidewall and firmly tighten all screws.

1.5 STEEL PLINTH

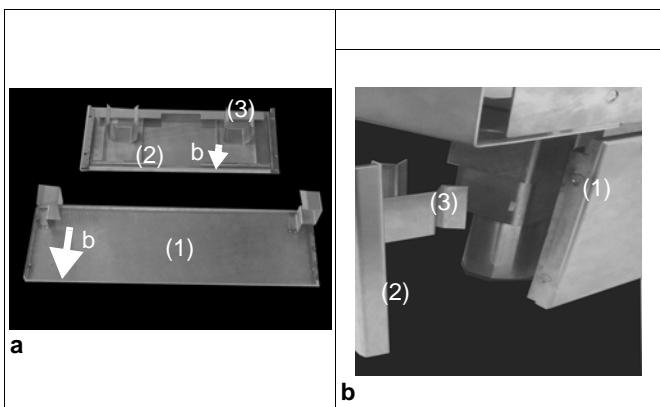


Fig.3 Plinth assembly

To assemble the plinth you will need:

- Right and left side plinth (1 / Fig.3).
- Plinth for the front and, for free-standing appliances, for the rear also (2 / Fig.3).
- ⇒ Push the side plinth (1 / Fig.3) onto the legs from front to rear using the fastener. The larger gap (b / Fig.3) on the fastener must be at the bottom.
- ⇒ Affix the fasteners (3 / Fig.3) to the plinth (2 / Fig.3).
- ⇒ The larger gap (b / Fig.3) on the fastener must be at the bottom.
- ⇒ Attach the plinth with the fasteners (3 / Fig.3) onto the feet.

1.6 ASSEMBLING ON CASTORS

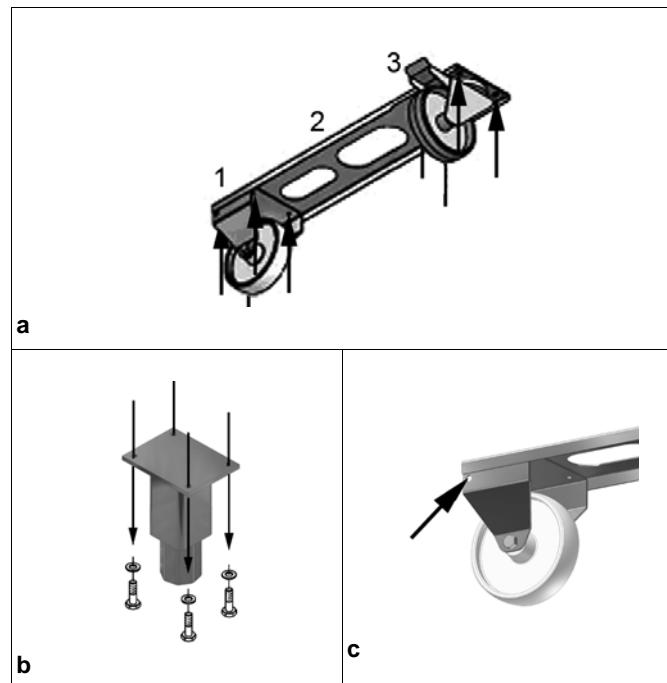


Fig.4 Assemblage on castors

The assembly kit for mounting on castors contains two cross bars (2/Fig.4a) each with a fixed rear wheel (1/Fig.4a) and a turnable front wheel (3/Fig.4a).

Mounting the castors:

- ⇒ Put the appliance on supports.
- ⇒ Remove the feet; each is tightened with four screws (Fig.4b).
- ⇒ Bring the two cross bars into the correct position below the appliance and fasten it with 8 screws arrows (Fig.4a).
- ⇒ Remove the supports.
- ⇒ Fasten the appliance to the building. Use the hole to attach a chain descending from the wall (arrow/Fig.4c). Making sure the chain is shorter than the gas and electric connections.

Note:

Appliances on wheels must be secured by fasten it to the building.

2. ACCESS TO INTERIOR

Note:

Only authorized technicians may access the interior.

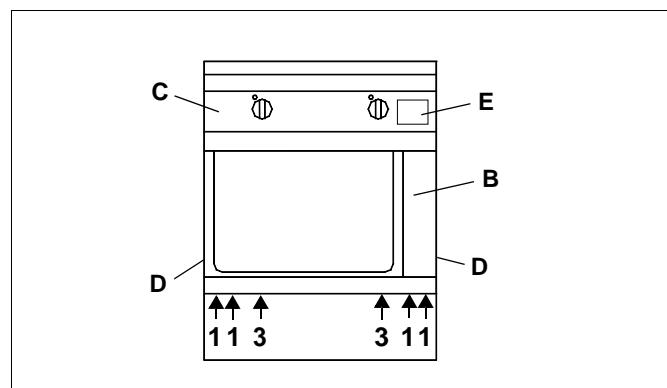
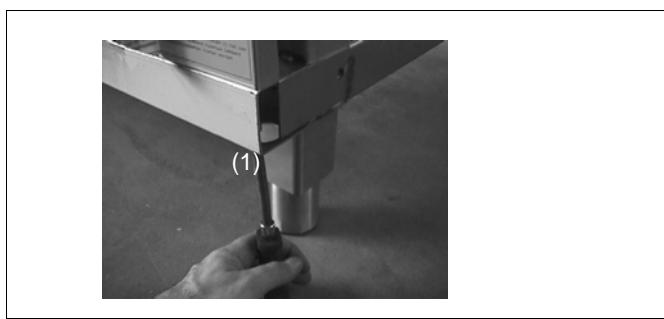
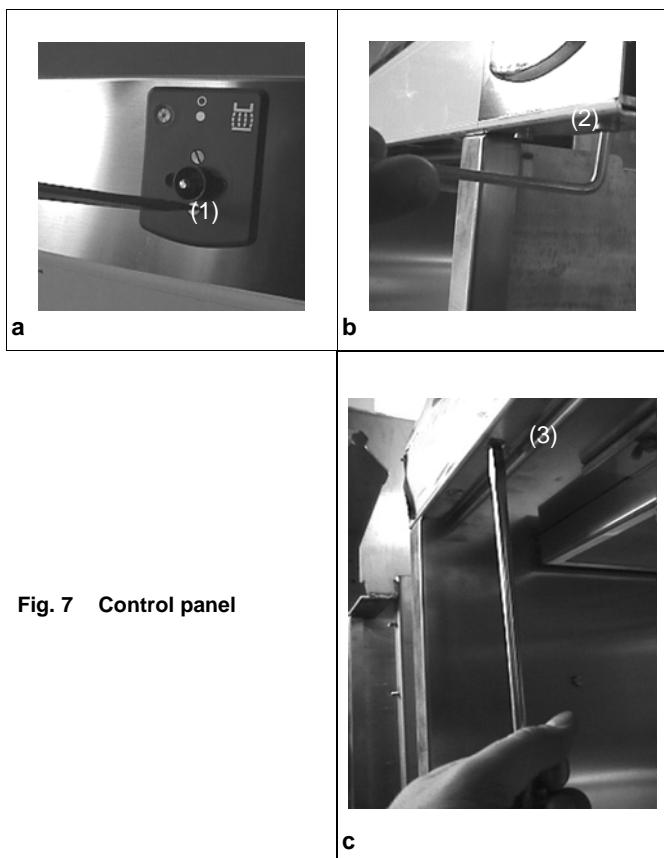


Fig.5 General view

2.1 FRONT PANELS (A) and (B)**Fig.6** Front panel

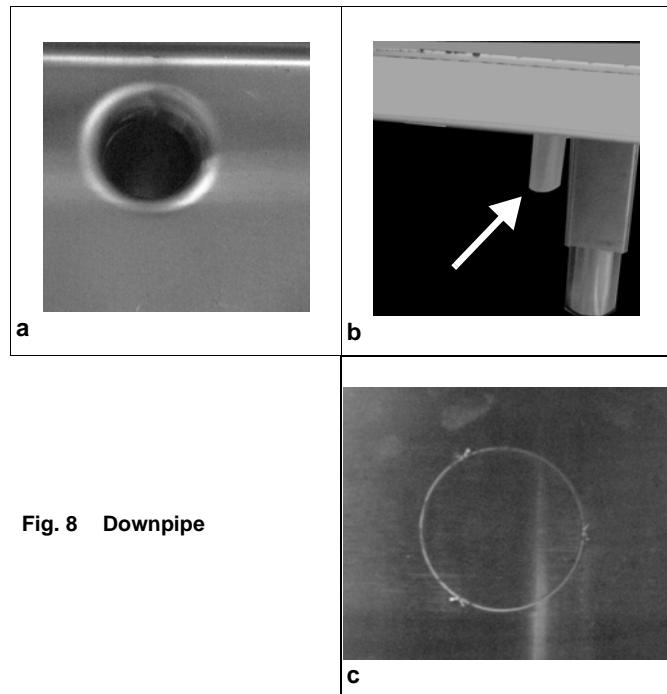
- ⇒ Unscrew screws (1 or 3). Also, in the case of a built-in oven, unscrew screws (2 and/or 4) on the inside of the oven.
- ⇒ Pull the panel away forwards and downwards.

2.2 CONTROL PANEL (C)**Fig. 7** Control panel

- ⇒ Remove the knob.
- ⇒ Loosen the screws underneath (1 / Fig.7a) and remove the base plate.
- ⇒ Loosen the screws (2 / Fig.7b) and 3 / Fig.7c)
- ⇒ Remove the panel.

2.3 OVEN, STORAGE SPACE, HOT CABINET

- ⇒ Remove panels A, B and C.
- ⇒ Undo screws (5).
- ⇒ Pull out element.

3. DOWNPipe**Fig. 8** Downpipe

Work surfaces with a downpipe (Fig.8a) have the downpipe opening on the right-hand side of the appliance. A flexible silicon hose when installed in the standard manner ends underneath and to the right, 20 mm behind the front of the appliance (Fig.8b).

- ⇒ Alternatively, the hose can be relocated to the rear and be routed through other pre-cut openings (Fig.8c).

4. ELECTRICAL CONNECTION

Each appliance is accompanied by a complete connection and wiring diagram enclosed. This contains full details of the technical specifications (electrical rating, voltage, amperage etc.)

Check and ensure that the mains voltage agrees with the voltage given on the specification plate.

N.B.:

- The corresponding arrangements must be made on-site for the earthing connection and fuse protection for the appliances.
- The appliance must be connected to a potential equalization system  with a minimum conductor cross-section of 10 mm². The correspondingly marked connection terminal must be used for this purpose. When set up in block configuration, all appliances must be interconnected as potential equalization.
- The appliance is designed for connection to fixed lines. If the appliance is fitted directly to a masonry plinth without an appliance plinth, the supply must be located at the prescribed place. In this case, the protecting tube may not protrude from the plinth. If a CNS base is used, the protecting tube may not protrude more than 10 cm from the floor.
- After installation, the shock-hazard protection for live and functionally insulated parts must be secured.
- An isolating device working on all poles and with a minimum contact opening of 3 mm must be provided on site.
- When faulty-current circuit breakers are used, ones for a rated tripping current of 30 mA should be used.
- When using a faulty current-operated circuit-breaker (in the case of an existing circuit-breaker and for new installations) only a one pulse-current sensitive faulty current-operated circuit-breaker may be connected in series in conjunction with these appliances.

4.1 CONNECTION TERMINALS

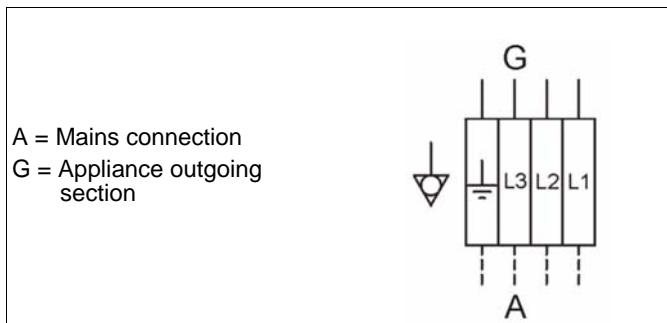


Fig.9 Connection terminals

Power is taken from a ready-installed electric cable which protrudes 1.5 m from the floor or the wall.

The connection terminals for the appliance are located behind the front right-hand cover (B). In order to connect the appliance, the front panel must be removed (see Chapter 2.1 on page 6).

Power cable connection as per the electrical diagram.

The terminal screws on the range frame are marked as follows:

Earth wire  Potential equalization 

Additional terminals for power optimizing systems (EO/SI) or potential-free contacts (PK) for the external monitoring of the appliance are available as options. The connections are made as per the electrical diagram.

4.2 CONNECTION TO THE POTENTIAL EQUALIZATION SYSTEM

The appliance is to be connected to a potential equalization system with a minimum conductor cross-section of 10 mm². Use the appropriately marked terminal studs for this purpose (EN 60 335). The connection consists of an M6 threaded bolt and is located on the frame of the appliance.

Connection as per sketch.

1 Cable shoe * 6 mm

2 Nut M 6

3 Spring washer M 6

4 Washer M 6

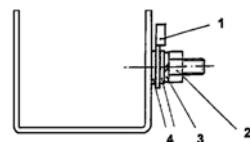


Fig.10 Connection to the potential equalization system

III . OPERATING INSTRUCTIONS

1. GENERAL

The appliance is used for grilling and frying various types of meat, sausages, fish and vegetables.

An electrically heated steel plate with a metallic special coating is built into a chrome nickel steel cover plate. Optionally the appliance is equipped with a grooved grill plate, a smooth griddle plate or a combined grill/griddle plate.

Floor temperature control is stepless and separate for the left and right halves of the trough. The trough is seamlessly integrated into the appliance cover and the sharply rounded corners and edges facilitate easy cleaning. There is a standing surface in the front part of the cover for resting crockery and dishes.

A GN container in the open storage space in the base unit serves as a drip pan for liquids when the pressure tube is pulled out.

All the parts of the appliance that remain in contact with the water and the food, plus the whole superstructure, are made of corrosion-resistant stainless steel.

Additional equipment:

- GN container 1/1, 2/1,
- Scraper grill/griddle.
- Stopper

1.1 OPERATION

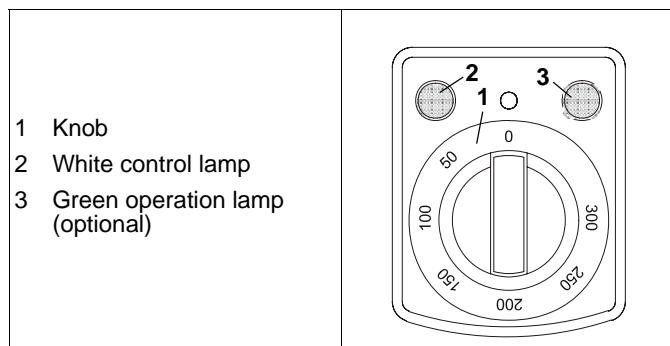


Fig.11 Temperature adjustment

0	= Off
50, ..., 300	= On

1.1.1 TEMPERATURE ADJUSTMENT

⇒ The desired floor temperature is adjusted in each case for the left and right halves of the trough by a rotary switch (1 / Fig.11) and be steplessly adjusted between 122°F and 572°F (50 and 300°C).

The control system guarantees that the selected temperature is accurately maintained.

When the rotary switch (1 / Fig.11) is operated, the green operating lamp (2 / Fig.11) lights up. It shows that the appliance is in operation. The white control lamp (3 / Fig.11) lights up when the heating is switched on and when the desired temperature is reached.

⇒ The appliance is switched off when the rotary switch (1 / Fig.11) points to 0.

0	= Off
---	-------

1.2 INITIAL OPERATION

Wash out the whole trough with hot soapy water, rinse with clean water and allow to dry. The new appliance should then be heated up for 30 minutes at a temperature of 320°F (160°C).

1.2.1 STANDBY

1.2.1.1 Check before each use.

The operating elements must not be damaged.

1.2.2 Heating-up time.

The time for an empty frying pan to heat up from 20 to 230°C is about 20 minutes.

The set temperature is reached when the white lamp of the zone in question goes out. The surface is then ready for operation.

Putting the cover on reduces the heating-up time for liquids and reduces energy consumption. The complete energy supply is used for heating up.

The amount of energy required for simmering with the lid open is several times more than it is with the lid closed.

1.3 WORKING RULES

The sensitivity of the control system must be noted when covering the pan base with food to be fried. The temperature of the pan base remains most steady when loading starts from the centre of the heating surface.

The temperature must be adapted to the food to be cooked:

- thin pieces require higher temperatures and shorter cooking times,
- thick pieces require lower temperatures and longer cooking times.

Before starting to fry, moisten the plate lightly with oil so that the food sticks less.

Each time after frying, the cooking residues must be removed from the plate. This can be done with the scraper. If the frying plate is not cleaned, the flow of heat into the food is reduced, altering cooking time and quality.

1.3.1 Grill plate

The food rests only on the ridges of the grooves and gets a dark striped pattern, or a diamond-shaped pattern by being turned. The flow of heat into the item being grilled comes mainly from the ridges. Burnt stripes on the contact surface are a result of excessive grilling time.

Thick pieces of meat and sausages cannot be properly grilled with the grooved grill plate alone. To do this requires the combination of grill and griddle plate.

1.3.2 Griddle plate

The full surface of the food is in contact and the heat is transmitted intensively. Frying temperatures of 392 - 482°F (200 - 250°C) is no problem, even for thick pieces of meat and sausages.

1.4 COLLECTING LIQUIDS

Draining cooking liquids can be collected in the base unit. A drawer is provided for this purpose.

Note

⇒ When draining oil, fat or water into the drip pan there may be spitting - **danger of burning!**

1.5 CLEANING

Before cleaning, the hotplate must be switched off and have cooled down.

Clean the cooking surface daily after use.

- ⇒ Use a brush to wash the base plate with hot water to which a fat-dissolving agent has been added, rinse with hot water and rub dry. Do not use bleaching and chloric cleaning agents.
- ⇒ Heavy soiling can be removed with a scraper.
- ⇒ Depending on utilization, the pressure tube and the drip pan should be cleaned periodically.
- ⇒ Wash rust-resistant chrome nickel steel panels with hot soapy water to which a fat-dissolving agent has been added and rub them dry.

Note

- ⇒ The appliance must not be sprayed with a water jet or high-pressure cleaner.
- ⇒ The floor directly in front of, near and behind the appliance must be cleaned normally without a high-pressure cleaner.
- ⇒ Never use **steel wool, spatulas or ordinary steel wire brushes** for cleaning the surfaces, since the deposition of steel particles can lead to rust formation. Stainless steel wool can possibly be used, but only in the grinding direction.
- ⇒ Never use chloric products (bleaching dye, hydrogen chloride etc.) for cleaning chrome nickel steel, even if they are diluted.
- ⇒ Never use corrosive substances for cleaning the floor under the appliance (e.g. hydrochloric acid). Clean the appliance with commercial cleaning agents. Do not use granular or abrasive agents.

1.6 MALFUNCTION

In the event of a permanent fault which interferes with operation, the appliance must be switched off at the mode selection switch by turning it to the zero setting and disconnecting it from the power supply. Call After-sales service to remedy the fault. Until then, the appliance is not to be used.

Malfunction	Possible cause	Remedy
Frying range does not heat up.	<ul style="list-style-type: none"> • The STB limiter has tripped. • Defective thermostat. • • The capillary tube sensor is damaged. • No power. • • Defective ON-OFF switch. 	<ul style="list-style-type: none"> - Inform After-sales service. - Inform After-sales service. - Inform After-sales service. - Check fuses, plug, socket. - Inform After-sales service.
Frying range does not heat up but lamps go on.	<ul style="list-style-type: none"> • Defective heating element. • The STB has triggered (operating lamp is on. Control lamp does not light.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Inform After-sales service. - Inform After-sales service.
Fuses blow when switching on.	<ul style="list-style-type: none"> • Short-circuit in the appliance. 	<ul style="list-style-type: none"> - Inform After-sales service.
Residual current circuit breaker in fuse box switches off.	<ul style="list-style-type: none"> • Damp or poor insulation in electric circuit. 	<ul style="list-style-type: none"> - Inform After-sales service.

2. STORAGE SPACE

The storage space (Fig.12) is incorporated into the base unit.

Recommended accessories:

- Shelf holder (1) 2 off.
- Shelves (2) 1 off.

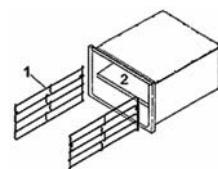


Fig.12 Storage space

I. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'UTILISATION

1.1 INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

- ▲ Le montage, le réglage et la première mise en service de l'appareil doivent s'effectuer conformément aux instructions du fabricant et être confiés exclusivement à un technicien agréé.
- ▲ Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé par un installateur agréé, dans le respect des dispositions locales en vigueur dans le pays d'installation. Celui-ci sera tenu pour responsable en cas d'installation incorrecte.
- ▲ L'utilisateur ne doit pas mettre l'appareil en marche avant de s'être familiarisé avec son fonctionnement. Il est impératif de suivre les instructions et les consignes de sécurité indiquées dans la Notice d'emploi. Respecter rigoureusement les signaux d'avertissement et de mise en garde appliqués sur les appareils.



1.2 OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

- ▲ Il incombe à l'utilisateur de garantir l'efficacité permanente de toutes les pièces importantes pour la sécurité de l'appareil. Il convient de faire contrôler le bon fonctionnement de ces pièces au moins une fois par an par un technicien agréé et de les remettre à neuf, si nécessaire.
- ▲ L'utilisateur est pleinement tenu de se conformer à la réglementation nationale en matière de sécurité de fonctionnement de ces appareils.
- ▲ Le mode d'emploi doit être conservé pour toute consultation ultérieure.



1.3 UTILISATION CORRECTE

- ▲ Les récipients hermétiques ne doivent pas être chauffés sous peine de les faire exploser et d'engendrer des blessures.



1.4 TRAVAILLER EN TOUTE SÉCURITÉ

- ▲ On peut se brûler si l'on entre en contact avec les plaques chaudes.
- ▲ L'aspersion de l'appareil ou de ses éléments à l'aide d'un **appareil de nettoyage sous pression** est à proscrire, car celui-ci peut engendrer des défauts de fonctionnement.
- ▲ Si vous remplissez une poêle préchauffée, et donc très chaude, avec de l'huile, de la graisse, de l'eau ou des aliments, ceux-ci peuvent provoquer des éclaboussures - **Danger de brûlures !**
- ▲ Il faut sélectionner la température et le volume de remplissage. Si la température est supérieure à 100°C, le liquide dans le bac peut bouillir et déborder. - **Danger ! Risque de brûlures !**
- ▲ L'huile, lorsqu'elle est surchauffée, peut prendre feu. Ne jetez jamais d'eau sur de l'huile en feu, mais éteignez les flammes en posant le couvercle de l'ustensile de cuisson ou à l'aide d'un linge mouillé.
- ▲ Sur les appareils équipés d'une sortie, il convient soit de raccorder le flexible à l'orifice de sortie muni d'une grille résistante avec couvercle anti-usure et anti-basculement ou de disposer une rigole de déversement au-dessous de l'appareil.



▲ Les appareils sur roues installés dans une configuration multiple doivent être contrôlés avant chaque démarrage si le conducteur d'équipotentialité est reliée à l'installation du voisin. La connexion doit exclusivement être confiée à des techniciens agréés.



▲ Les appareils sur roues doivent être fixés au mur.

1.5 SERVICE-APRÈS-VENTE ET RÉPARATION

- ▲ Si un problème persistant empêche le fonctionnement correct de l'appareil, mettez-le hors tension et débranchez-le.
- ▲ Pour toute opération d'entretien ou de réparation, adressez-vous au fabricant, à un représentant agréé ou au Service Après-vente local.
- ▲ Toute opération de réparation, d'entretien et de réglage doit être effectuée par un technicien agréé, en respectant les dispositions locales en vigueur dans le pays d'installation. Ceci concerne en particulier les dispositifs des brûleurs, d'allumage, de sécurité et de réglage. Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces d'origine. **L'étanchéité du dispositif d'arrivée du gaz doit faire l'objet de contrôles réguliers. Par conséquent, il est recommandé de stipuler un contrat d'entretien pour votre appareil.**
- ▲ Les opérations de nettoyage et d'entretien de votre appareil doivent s'effectuer lorsque les surfaces chauffantes sont froides. N'utilisez jamais de liquides inflammables pour nettoyer votre appareil.
- ▲ **L'appareil doit faire l'objet d'une révision générale à une fréquence annuelle.**



2. DONNÉES TECHNIQUES

Appareil PNC	Modèle de l'appareil	Voltage	Largeur Profondeur Hauteur		Surface	Puissance
			V	inch	mm	
9CHG584114	WHWURFOOOO	208				11.4
9CHG584115	WHXURFOOOO	240				13.2
9CHG584116	WHWUSFOOOO	208				11.4
9CHG584117	WHXUSFOOOO	240	31.5	800	29.4" x 25.6"	13.2
9CHG584118	WHWURAOOOO	208	35.4	900	748 x 649 mm	11.4
9CHG584119	WHXURAOOOO	240	35.4	900		13.2
9CHG584120	WHWUSAOOOO	208				11.4
9CHG584121	WHXUSAOOOO	240				13.2

3. EMBALLAGE

Tous les matériaux d'emballage utilisés sont non polluants. Ils peuvent être brûlés dans une installation d'incinération ou recyclés.

4. TESTS / CERTIFICATS

Tous les appareils à gaz sont testés conformément aux standard UL197.

5. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique (E) figure à l'intérieur et à l'extérieur du panneau de commandes (C), à droite (Fig.5).

Le numéro à 8 chiffres de la plaque signalétique est composé comme suit:

Y	dernier chiffre de l'année de fabrication
WW	semaine de fabrication
XXXXX	numéro d'ordre

II . INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION

1. MISE EN PLACE

Cet appareil est conçu pour être raccordé à des conduites fixes. Les appareils peuvent être montés individuellement ou en groupe. Ils peuvent être installés de façon indépendante, côté à côté, avec un côté et/ou la partie arrière de l'appareil reposant contre une paroi.

Les interstices entre deux appareils ou entre un appareil et le mur latéral doivent être comblés avec du silicone homologué par le FDA tel que Samco RTV103.

1.1 DISTANCES

Si l'appareil doit être monté au-dessus ou à côté de meubles sensibles à la température, il convient de prévoir un espace de 6" (150 mm) environ entre l'appareil et le meuble ou d'appliquer un panneau d'isolation thermique.

Les parois doivent être fabriquées en un matériau non combustible, tel que carreaux ou revêtement en acier.

1.2 RÉGLAGE DE LA HAUTEUR

Appareil muni de pieds : Le réglage s'effectue en vissant ou en dévissant la partie inférieure des pieds.

Appareil installé sur un socle en acier : Si le sol présente des irrégularités ou des dénivellations, corrigez celles-ci en plaçant une ou plusieurs tôles en nichrome en dessous de l'appareil.

Appareil sur des pieds.

⇒ Tournez la partie plus inférieure de l'alimentation pour ajuster la hauteur d'appareils.

L'alimentation sont réglable de 4" à 8" (100 à 200 mm). Une haute de 8" (200 mm) peut être recommandée et des résultats dans une haute d'appareils de 35,4" (900 mm).

Note :

L'ajustement des pieds fournira un dégagement dégagé des 6" (150 mm) minimaux et des 8" (200 mm) maximaux sous l'unité due aux aspects sanitaires et de stabilité.

La partie plus inférieure du pied ne doit pas être dévissée trop loin. L'exposition des fils est interdite.

1.3 ASSEMBLAGE DE DEUX APPAREILS

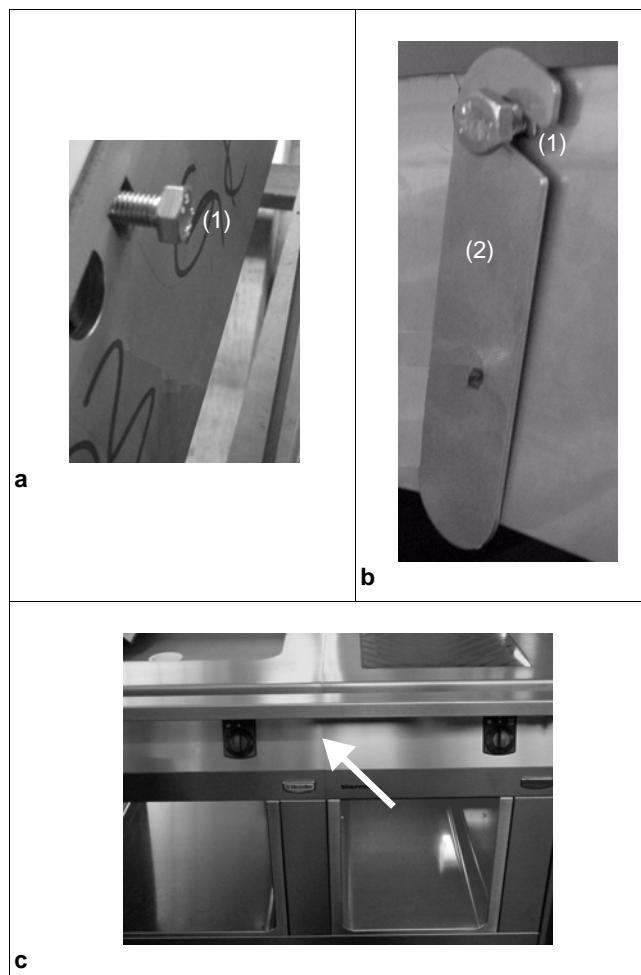


Fig.1 Raccordement latéral

Chaque kit d'assemblage comprend respectivement deux écrous en cage (1 / Fig.1) pré-montés à l'avant droit de l'appareil et des éclisses (2 / fig 1),

- ⇒ Retirez les panneaux de commande des deux appareils comme indiqué en 2.2
- ⇒ Retirez les panneaux avant des deux appareils comme indiqué en 2.1
- ⇒ Vissez la vis (1 /fig. 1) à env. 5 mm de profondeur dans l'écrou en cage.

Positionnement des appareils :

⇒ Placez les deux appareils l'un à côté de l'autre.

⇒ Ajustez la position et la hauteur :

Assemblage des appareils :

⇒ Insérez l'éclisse (2 / fig. 1) à l'intérieur sur la plaque d'assemblage droite du deuxième appareil.

⇒ Serrez fermement les vis.

N.B. :

Au besoin, les écrous en cage peuvent également être appliqués sur l'autre côté de l'appareil.

Le raccordement de deux appareils (fig. 1c, flèche) doit correspondre aux règlements hygiéniques respectifs le standard NSF/ANSI 4. Tout le résulter joint et des coutures dans une zone exposée aux projections seront scellées et lisser.

1.4 PAROI LATÉRALE (D)

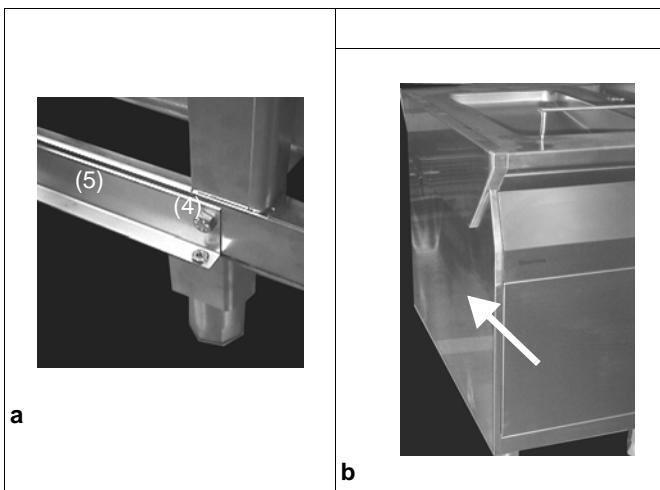


Fig.2 Montage du paroi latérale

Chaque kit d'assemblage comprend respectivement deux vis hexagonales M8 x 25 (1 / Fig.1), des boulons avec circlip (2 / Fig.1), des éclisses (3 / Fig.1), des vis hexagonales M8 x 16 avec rondelles à denture intérieure et des vis hexagonales M8, des vis hexagonales M5 avec rondelles à denture intérieure (4 / Fig.1)

et une équerre de fixation (5 / Fig.2).

- ⇒ Insérez les boulons avec circlip (2 / Fig.1a) depuis l'extérieur dans l'orifice prévu à cet effet dans la paroi latérale.
- ⇒ Vissez la vis (3 / Fig.1) à env. 5 mm de profondeur dans l'écrou en cage pré-monté dans la paroi latérale.
- ⇒ Fixez l'équerre de fixation (5 / Fig.2b) à l'aide des vis, des rondelles à denture intérieure et des écrous en bas du châssis. (4 / Fig.2)
- ⇒ Positionnez la paroi latérale et vissez le bas à l'aide des deux vis hexagonales et des rondelles à denture intérieure.
- ⇒ Insérez l'éclisse (3 / Fig.1a) à l'intérieur de l'appareil sur la plaque d'assemblage.
- ⇒ Ajustez la paroi latérale et serrez toutes les vis.

1.5 SOCLE EN ACIER

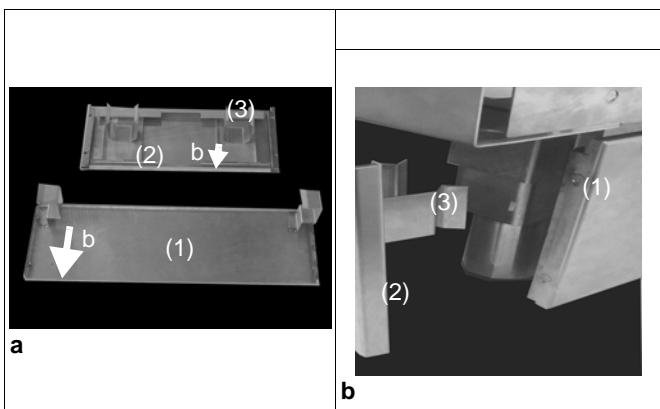


Fig.3 montage du socle

Eléments requis pour le montage du socle :

- Socles latéraux droit et gauche (1 / Fig.3).
- Socle pour panneau avant et, pour les appareils autonomes, pour panneau arrière également (2 / Fig.3).
- ⇒ Poussez les pieds du socle latéral (1 / Fig.3) d'avant en arrière à l'aide de l'attache. L'intervalle le plus grand avec l'attache (b / fig. 3) doit se situer en bas.
- ⇒ Placez les attaches (3 / fig. 3) sur le socle (2 / Fig.3).
- ⇒ L'intervalle le plus grand avec l'attache (b / Fig.3) doit se situer en bas.
- ⇒ Placez le socle sur les pieds à l'aide des attaches (3 / Fig.3).

1.6 ASSEMBLAGE SUR ROULETTES

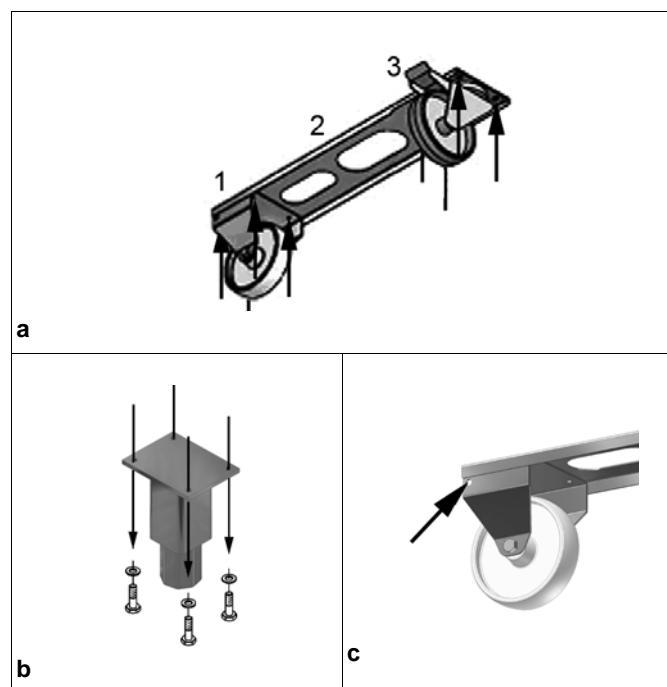


Fig.4 Assemblage sur roulettes

Le kit de montage sur roulettes contient deux barres transversales (2/Fig.4a) respectivement fixées sur une roue arrière fixe (1/Fig.4a) et une roue avant pivotante (3/Fig.4a).

Montage des roulettes :

- ⇒ Mettre l'appareil sur des supports.
- ⇒ Enlever les pieds respectivement fixés avec quatre vis (Fig.4b).
- ⇒ Mettre les deux barres transversales dans la bonne position au-dessous de l'appareil et le fixer avec 8 vis repérées par les flèches (Fig.4a).
- ⇒ Enlever les supports.
- ⇒ Fixer l'appareil au bâtiment. Utiliser le trou pour fixer une chaîne descendant du mur (flèche Fig.4c). S'assurer que la chaîne est plus courte que les raccordements de gaz et d'électricité.

N.B. :

Les appareils sur roulettes doivent être bloqués en les fixant au bâtiment.

2. ACCÈS À L'INTÉRIEUR

N.B.:

Seulement les techniciens autorisés peuvent accéder à l'intérieur.

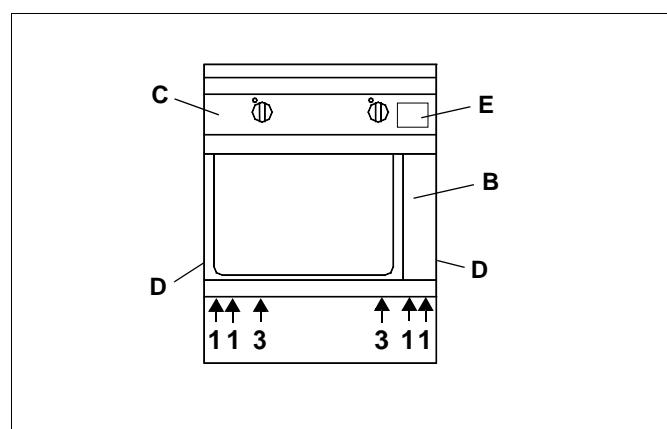


Fig.5 Vue d'ensemble

2.1 PANNEAU AVANT (A) et (B)



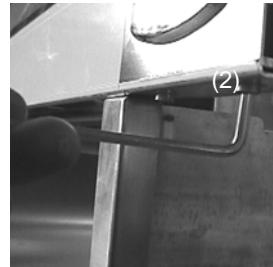
Fig.6 Panneau avant

- ⇒ Desserrez les vis (1 et 3 Fig.5, Fig.6). Si le four est encastré, desserrez
- ⇒ Extrayez le panneau vers l'avant et le bas.

2.2 PANNEAU DE COMMANDE (C)



a



b



c

Fig.7 Panneau de commande

- ⇒ Enlever l'interrupteur rotatif.
- ⇒ Dévissez les vis placées au-dessous (1 / fig. 7a) et enlevez la plaque support.
- ⇒ Dévissez les vis (2 / fig. 7b) et 3 / fig. 7c)
- ⇒ Enlevez le panneau de commande.

2.3 FOUR À CUIRE, ESPACE DE RANGEMENT, ARMOIRE DE MAINTIEN AU CHAUD

- ⇒ Retirez les panneaux A, B et C.
- ⇒ Desserrez les vis (5 / Fig.5).
- ⇒ Extrayez l'élément.

3. SORTIE

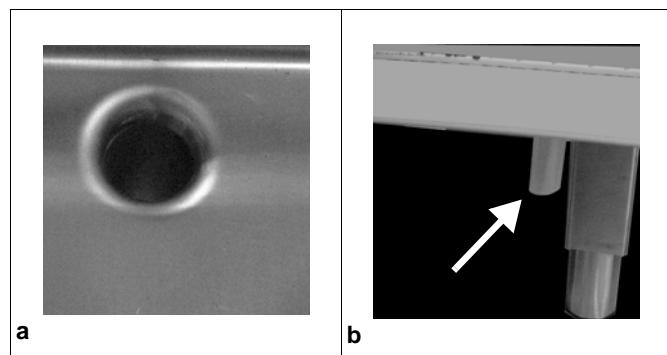
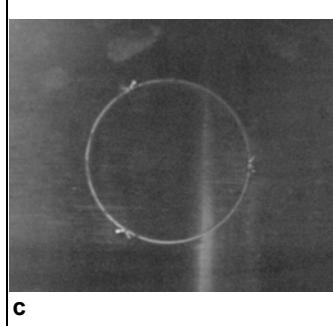


Fig.8 Sortie



Les plans de travail avec sortie (fig. 8a) sont pourvus d'un orifice de sortie à droite de l'appareil. Un flexible en silicone installé en série débouche en bas à droite, 20 mm derrière le panneau avant de l'appareil (fig. 8b). Le flexible peut, au choix, être placé à l'arrière.

- ⇒ Dans ce cas, on le fait passer à travers d'autres orifices pré-perforés (fig. 8.c).

4. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Chaque appareil est accompagné d'un schéma complet des connexions et du câblage reprenant les données techniques (puissance électrique, tension, intensité de courant, etc.).

Il est nécessaire de contrôler que la tension d'alimentation correspond aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.

Observez ce qui suit :

- Il incombe à l'installateur de prendre les dispositions nécessaires pour le branchement du câble de mise à la terre et pour la protection de l'appareil.
- Au point marqué par , l'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel dont la section du conducteur est d'au moins 10 mm². Pour ce faire, utilisez les boulons d'assemblage identifiés à cet effet. Si les appareils sont regroupés, ils doivent tous être raccordés entre eux pour former un système équipotentiel.
- L'appareil est conçu pour être raccordé à des conduites fixes. Si l'appareil est monté directement sans base sur un socle en béton, il faut que le câble d'alimentation sorte du socle à l'endroit prévu. Le tuyau de protection ne doit pas dépasser du socle. En cas d'utilisation d'un socle en nichrome, le tuyau de protection ne doit pas dépasser de plus de 10 cm du sol.
- Après l'installation, la protection contre le contact accidentel des éléments sous tension et des composants isolés doit être garantie.
- Un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts doit être prévu par l'installateur.
- S'il est prévu d'installer des disjoncteurs contre les dispersions de courant, il convient d'utiliser ceux supportant un courant de déclenchement de 30 mA ou plus.
- En cas d'utilisation d'un disjoncteur contre les dispersions de courant (en présence d'un disjoncteur de protection et d'une nouvelle installation), seul un disjoncteur sensible aux impulsions de courant pourra être utilisé.

4.1 BORNES DE CONNECTION

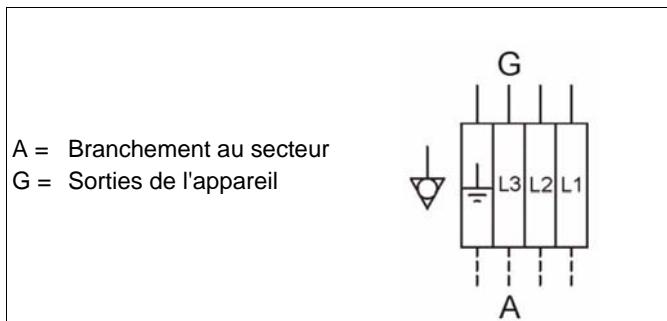


Fig. 9 Bornes de connexion

Le branchement au réseau électrique s'effectue au moyen d'un câble monté par l'installateur, qui dépasse de 1,5 m du sol ou du mur.

Les bornes de connexion de l'appareil sont situées derrière le panneau avant droit (B). Pour brancher l'appareil, il est nécessaire de démonter le panneau avant (2.1).

Branchement du câble électrique conformément au schéma électrique.

Les boulons de connexion présents sur le châssis de l'appareil sont marqués comme suit :

Conducteur de terre  Système équipotentiel 

Des bornes de connexion supplémentaires pour des systèmes d'optimisation de la puissance (EO/SI) ou pour des contacts à puissance zéro (PK) sont disponibles en option pour la surveillance externe de l'appareil. Les branchements doivent être réalisés conformément au schéma électrique.

4.2 BRANCHEMENT AU SYSTÈME ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel dont la section du conducteur est d'au moins 10 mm². Pour ce faire, utilisez les boulons identifiés à cet effet (EN 60 335). Le raccordement se compose d'un boulon fileté M6 et est réalisé sur le châssis de l'appareil.

Branchement conformément au schéma.

- 1 Extrémité du cordon * 6 mm
- 2 Écrou M 6
- 3 Bague élastique M 6
- 4 Rondelle de support M 6

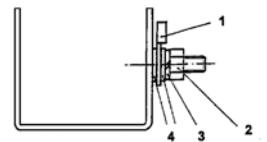


Fig. 10 Connexion au système équipotentiel

III . INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

1. GÉNÉRALITÉS

Cet appareil est destiné à griller et à rôtir différents types de viande, de la saucisse, du poisson et des légumes.

Une plaque en acier chauffée électrique et dotée d'un revêtement spécial est insérée dans une plaque de recouvrement en nichrome. L'appareil peut être équipé au choix d'un plat à grillade à rainures, d'un plat à cuire plat, voire des deux ustensiles de cuisson.

Le réglage de la température de la base s'effectue graduellement et de manière séparée pour les moitiés gauche et droite de la cuvette. La cuvette est insérée sans joint dans le revêtement de l'appareil. Les angles et les bords fortement arrondis permettent un nettoyage aisément. Une surface plane est prévue à l'avant de ce revêtement pour déposer de la vaisselle et des récipients.

Un tiroir, situé dans l'espace de rangement prévu dans la partie inférieure de l'appareil, récolte les liquides qui s'écoulent des plats.

Toutes les parties de l'appareil destinées à entrer en contact avec des denrées alimentaires, de même que l'ensemble de la construction, sont fabriquées en acier allié anti-corrosion.

Équipement auxiliaire :

- Récipient GN 1/1, 2/1,
- Grattoir Gril/Plat à cuire.
- Bouchon.

1.1 COMMANDE

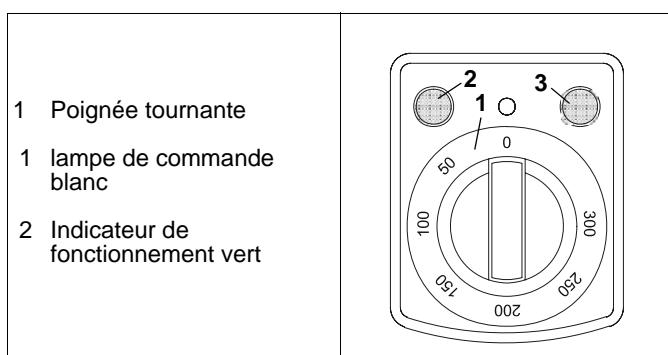


Fig.11 Poignée et indicateur de fonctionnement

0	= Off
50, ..., 300	= On

1.1.1 SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE

⇒ Un bouton (1 / Fig.11) permet un réglage de la température indépendant à droite et à gauche, et progressif de 50 à 300°C (de 122°F à 572°F).

Le système de régulation permet un maintien précis de la température sélectionnée.

Quand l'utilisateur tourne le bouton (1 / Fig.11), le voyant vert (2 / Fig.11) s'allume. Il indique que l'appareil est en service. Le voyant blanc (3 / Fig.11) s'allume quand le chauffage est allumé et que la température souhaitée a été atteinte.

⇒ L'appareil est éteint quand le bouton (1 / Fig.11) est sur 0.

0	= Éteint
---	----------

Contrôler avant chaque utilisation :

1.1.2 PRÉCHAUFFAGE

1.2 PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Nettoyez soigneusement l'ensemble de la cuvette à l'eau savonneuse, rincez à l'eau claire et laissez sécher. Ensuite, réglez la température sur 320°F (160°C) et faites chauffer le nouvel appareil pendant 30 minutes.

1.2.1 PRÉPARATION

Les éléments de fonctionnement ne doivent pas être endommagés.

1.2.2 PRÉCHAUFFAGE

Une poêle à frire vide met environ 20 minutes pour passer de 20°C à 230°C.

Quand la température réglée est atteinte, le voyant blanc de la zone chauffée s'allume. La surface de cuisson est alors prête pour l'emploi.

Mettre les couvercles sur les récipients réduit le temps de mise en température des liquides et permet une économie d'énergie. Pour la mise en température, régler la température sur la valeur maximum.

La quantité d'énergie consommée pour faire mijoter des aliments sans couvercle est plusieurs fois supérieure à celle qui aurait été utilisée en mettant le couvercle.

1.3 RÈGLES DE TRAVAIL

La sensibilité du système de commande doit être notée en couvrant le fond de casserole de nourriture à faire frire. La température du fond de casserole de thee demeure la plupart des régulières quand le chargement commence à partir du centre de la surface de chauffage.

La température doit être adaptée à l'aliment à cuire :

- les pièces de faible épaisseur nécessitent des températures élevées et des temps de cuisson courts,
- les pièces épaisses nécessitent des températures plus basses et des temps de cuisson plus longs.

Il est nécessaire de badigeonner le plat d'huile avant de commencer à rôtir l'aliment pour éviter que celui-ci n'adhère au fond du plat.

Dès que le processus de rôtissage est terminé, il convient d'éliminer tous les résidus alimentaires du plat, éventuellement à l'aide du grattoir fourni avec l'appareil. Si vous ne le faites pas, le flux de chaleur dirigé vers l'aliment à cuire sera réduit, ce qui modifiera le temps de cuisson et la qualité de celle-ci.

1.3.1 Plat à grillade

L'aliment à cuire repose uniquement sur les crêtes des rainures et acquiert un motif à lignes foncées, ou en forme de losange lorsqu'on retourne l'aliment. La chaleur pénètre dans l'aliment à griller principalement à travers les crêtes des rainures. Si des lignes brûlées apparaissent sur la surface du revêtement, cela signifie que le temps de cuisson a été trop long.

Il n'est pas possible de cuire à point de gros morceaux de viande et des saucisses en utilisant uniquement le plat à grillade à rainures. Dans ce cas, il est nécessaire d'utiliser conjointement le plat à grillade et le plat à cuire plat.

1.3.2 Plat à cuire

L'aliment à cuire repose sur toute la surface du plat et la chaleur est diffusée avec davantage d'intensité. Il vous est possible de rôtir de gros morceaux de viande et des saucisses à des températures comprises entre 200 et 250°C sans aucun problème.

1.4 RÉCOLTE DES LIQUIDES

Les liquides résultant de la cuisson peuvent être recueillis dans la partie inférieure de l'appareil, dans un tiroir prévu à cet effet.

N.B. :

⇒ L'huile, la graisse ou l'eau tombant dans le tiroir peuvent provoquer des éclaboussures - **Danger de brûlures !**

1.5 NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage de la plaque de cuisson, mettez-la hors tension et laissez-la complètement refroidir.

Nettoyez les surfaces de cuisson après chaque utilisation.

- ⇒ Nettoyez les plaques à l'aide d'une brosse trempée dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent à vaisselle. Rincez à l'eau chaude et laissez sécher. N'utilisez en aucun cas de produits de blanchiment ou à base de chlore.
- ⇒ Éliminez au besoin les grosses salissures à l'aide du grattoir.
- ⇒ Nettoyez l'orifice d'écoulement des liquides et le tiroir de récolte des liquides après chaque utilisation.
- ⇒ Nettoyez les revêtements en nichrome anti-rouille à l'eau savonneuse, additionnée d'un peu de détergent à vaisselle, et essuyez soigneusement.

NB:

- ⇒ Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un jet d'eau ou d'un appareil de nettoyage sous pression.
- ⇒ Nettoyez le sol tout autour de l'appareil selon la méthode traditionnelle, à savoir sans utiliser d'appareil de nettoyage sous pression.
- ⇒ N'utilisez en aucun cas de la **laine de fer**, des **spatules** ou des **brosses métalliques** en acier non traité pour nettoyer les surfaces, car les particules de fer susceptibles de s'y déposer pourraient entraîner la formation de rouille. Vous pouvez éventuellement utiliser de la laine en acier allié, en la faisant toutefois glisser dans le sens de l'abrasion.
- ⇒ Pour le nettoyage des parties en nichrome, n'utilisez jamais de produits à base de chlore (eau de Javel, produit contenant de l'eau chlorurée, etc.), même sous une forme diluée.
- ⇒ Ne nettoyez en aucun cas le fond extérieur de l'appareil au moyen de substances corrosives (acide muriatique, par ex.), mais utilisez les produits de nettoyage disponibles dans le commerce.

2. PROBLÈME

Problème	Cause	Solution
La cuve ne chauffe plus.	<ul style="list-style-type: none"> • Le dispositif de thermo-réglage s'est déclenché. • Le thermostat est défectueux. • La sonde du tuyau capillaire est défectueuse. • Le courant est coupé. • L'interrupteur de Marche-Arrêt est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Adressez-vous au Service Après-vente. - Contrôlez les dispositifs de sécurité, la fiche et la prise. - Informez votre Service Après-vente.
La cuve ne chauffe plus mais les voyants sont allumés.	<ul style="list-style-type: none"> • L'élément chauffant est défectueux. • Le dispositif STB a été acti vé (le voyant de fonctionnement est allumé, le voyant de réglage est éteint.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Informez votre Service Après-vente.
Au moment de l'allumage, les dispositifs de sécurité sautent.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a un court-circuit dans l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> - Informez votre Service Après-vente.
Les disjoncteurs présents dans la boîte des dispositifs de sécurité sont désactivés.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a de l'humidité dans le circuit électrique ou celui-ci est mal isolé. 	<ul style="list-style-type: none"> - Informez votre Service Après-vente.

3. ESPACE DE RANGEMENT

L'espace de rangement (Fig. 12) est installé dans la partie inférieure de l'appareil.

Accessoires conseillés :

- Porte-tablette
- Tablette

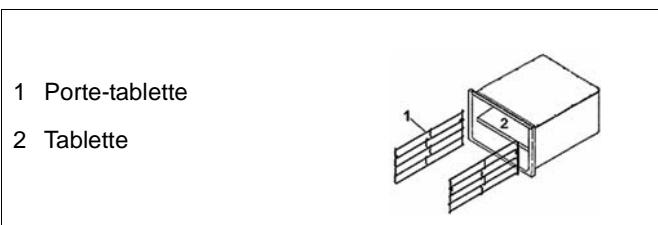


Fig. 12 Espace de rangement / Armoire de maintien au chaud